FAGOR

DUAL TECHNOLOGY DIGITAL TOASTER OVEN

HORNO TOSTADOR FAGOR

FOUR DE COMPTOIR FAGOR

User's Manual

Manual del Usuario

Manuel d'utilisation

Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS **2**
ADDITIONAL SAFEGUARDS **4**
PARTS AND FEATURES **5**
OPERATING YOUR FAGOR TOASTER OVEN **7**
BEFORE FIRST USE 7
TIME AND TEMPERATURES OF COOKING FUNCTIONS 7
TOAST 8
BAKE 9
BROIL 9
ROTISSERIE 11
PIZZA 12
CAKE 12
CHICKEN 13
COOKIES 13
FISH 13
POTATOES 14
MEAT TEMPERATURE RANGE (GUIDE ONLY) 14
CARE AND CLEANING **15**
TROUBLESHOOTING **16**
ESPAÑOL **19**
FRANÇAIS **37**
RECIPES **55**
LIMITED WARRANTY **66**

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

ENGLISH

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions contained in this manual before using the appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or the Dual Technology Digital Toaster Oven in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate the unit if the electric cord or plug is damaged. If the appliance is not working properly, has been dropped or damaged, left outdoors or submerged in water, discontinue use immediately and contact our customer service at 1.800.207.0806.
7. The use of accessory attachments or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the appliance or personal injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the electric cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place the appliance near heat-emitting devices such as heaters, gas cooktops or electric burners.
11. Extreme caution must be used when moving the appliance if it contains hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the Toaster Oven as they may create a fire or a risk of electric shock.
14. While in operation, do not cover the appliance or position it near flammable materials including curtains, draperies, walls, and fabric up holstered furniture.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces of the pad may break off and create risk of electric shock.
16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
17. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
18. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or other flammable materials.
19. Do not cover CRUMB TRAY or any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
20. To power off the appliance, push and hold the START/STOP button until the unit beeps and shuts off. It should be then unplugged.

21. Always use the appliance in a well-ventilated area and keep at least 4 inches of space on all sides of the appliance for adequate air circulation.
22. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
23. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
24. This appliance has a tempered, safety glass door and is more resistant to breakage. Avoid scratching the glass surface or nicking the edges. If the door has a scratch or nick, contact our customer service at 1.800.207.0806 before using the oven.
25. Always attach the electric cord to the appliance first, and then plug into the wall outlet. To disconnect, turn the unit to “off”, then remove the plug from the wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL SAFEGUARDS

This appliance is for household use only. Do not operate the appliance if the power plug shows any signs of damage.

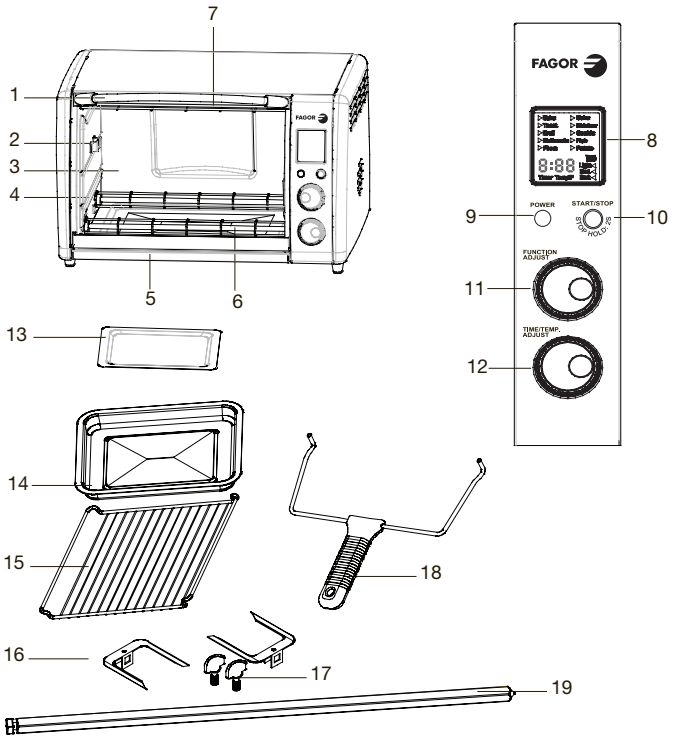
Extension Cords

If using an extension cord to connect the appliance, please note that a damaged extension cord can cause the unit to malfunction. Always check your extension cord for damage and be sure it is compliant with the required voltage of the unit. The extension cord should be a grounded 3 prong type. Be sure not to place the cord where someone can trip over it.

Grounding Instructions

This appliance must be grounded while in use. To protect against electrical shock, this appliance is equipped with a cord having a 3-prong grounding-type plug for insertion with a proper grounding-type receptacle. Do not attempt to plug into a 2-prong receptacle. If no 3-prong receptacle exists, then have the proper receptacle installed by a qualified electrician.

PARTS AND FEATURES



1. Door handle
2. Rotisserie spit support and drive socket
3. Tempered glass door
4. Rack support guide
5. Crumb tray
6. Bottom heaters
7. Top Halogen heater
8. LCD Screen
9. Power indicator
10. Start/Stop button
11. Function Adjust Dial
12. Time/Temperature Adjust Dial
13. Cookie sheet
14. Bake pan
15. Wire rack
16. Rotisserie fork
17. Thumbscrew
18. Rotisserie/Rack Removal Handle
19. Rotisserie spit.

LCD Display

Ten cooking functions:

Bake, Toast, Broil, Rotisserie, Pizza, Cake, Chicken, Cookie, Fish and Potato.

Time/Temperature display – range from 150°F - 450°F

Toast Color Setting: Light, Medium, Dark

Power Indicator

The power indicator illuminates once unit is plugged into power.

Start/ Stop Button

Press the START/STOP button to start the function. The unit beeps and the Start/ Stop illuminates red. When the function is finished, 5 beeps will sound to indicate the food is ready. The red backlight will turn off.

To stop the function before time is up, hold the Start/Stop button for 2 seconds. The Toaster Oven light underneath, START/STOP button and the oven will shut off.

Function Adjust Dial

Turn the FUNCTION ADJUST DIAL to choose your desired cooking mode as the function indicator will point to the mode shown on the LCD display.

TIme/Temperature Adjust Dial

Turn the TIME/TEMPERATURE ADJUST DIAL to set cooking time, you can also increase time if food is not ready after the preset time is up. The timer can be set from 1 minute to 120 minutes in one minute increments in all functions except the Toast function.

The unit will allow you to adjust the temperature for the **Baking function only**. Press the TIME/TEMPERATURE ADJUST DIAL once, the temperature number will display on the LCD instead of the time. Turn the dial until the desired temperature is shown on the display panel.

Toast Color Adjust

Under the Toast function, TIME/TEMPERATURE ADJUST DIAL is used as the selector of the Toast color setting. Turn the dial to set the Light, Medium or Dark functions.

OPERATING YOUR FAGOR TOASTER OVEN

CAUTION:

The Toaster Oven will be hot during and after use. Always wear protective, insulated oven mitts when touching the hot oven, hot dishes and food, or when inserting or removing any of the cooking racks.

Note:

Wire rack usage: The wire rack may be positioned in the upper or lower rack support guides for toasting, baking and other general cooking. The wire rack needs to be facing up or down according to different rack support guides:

BEFORE FIRST USE:

1. Place the Toaster Oven on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.
2. Be sure that all sides of the Toaster Oven are at least 4 inches away from any walls, cabinets or objects on the counter or table.
3. Remove all accessories and wash them in hot sudsy water. Dry thoroughly before placing in the oven.
4. Clean the oven thoroughly before using for the first time (SEE CARE AND CLEANING SECTION OF THIS MANUAL).

BEFORE EACH USE:

1. Remove all items not required for the next cooking procedure.
2. Plug power cord into a standard 120V, 60Hz AC-only 3-prong electrical outlet. The Toaster Oven should be the only appliance operating on the circuit.

The Fagor Toaster Oven uses quartz and halogen heating elements that help to maintain a consistent and precise temperature. Helping to cook food more efficiently and in less time than conventional ovens.

Time and Temperatures of Cooking Functions

All ten cooking functions have preset temperatures and times, and can be easily adjusted **except for the Toast function**. The default times and temperatures are outlined below.

Function	Default Temp./Timer	Preset Range Temp./Timer
Bake	300˚F/30Min	150˚F-450˚F/1Min-120Min
Toast	Medium	Light, Medium, Dark
Broil	450˚F/20Min	450˚F/1Min-120Min
Rotisserie	350˚F/60Min	350˚F/1Min-120Min
Pizza (10” dia)	400˚F/15Min	400˚F/1Min-120Min
Cake (16-24 oz)	350˚F/20Min	350˚F/1Min-120Min
Chicken (3-5 lbs)	425˚F/30Min	425˚F/1Min-120Min
Cookies (16 oz)	350˚F/15Min	350˚F/1Min-120Min
Fish (2-3 lbs)	325˚F/25Min	325˚F/1Min-120Min
Potato (2-3 lbs med. size)	400˚F/60Min	400˚F/1Min-120Min

IMPORTANT NOTE: The preset cooking functions are designed to provide you the optimal performance based on the above serving weight; you may need to reduce the preset cooking time and/or monitor the cooking cycles for smaller food portions. As soon as the Toaster Oven is plugged in, the LCD display panel and the power light will illuminate. If there is no operation within 30 seconds, the display panel backlight will turn off, and the unit will enter into “Sleep” mode. Press any control panel button to restore display backlight and activate the unit.

CAUTION:

Never leave the Toaster Oven unattended while it is in use. It is recommended when removing or inserting items into a hot toaster oven to use oven mitts.

TOAST

The large capacity oven allows for toasting slices of bread, English muffins, frozen waffles, or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place the food in the center of the Toaster Oven’s rack.

1. Insert the wire rack on the lower rack guide and place food onto the rack.
2. Turn the FUNCTION ADJUST DIAL, stop when the function indicator points to Toast on the LCD display. The display will show the default toast color setting at Medium.
3. To adjust toast color, turn the TIME/TEMP. ADJUST DIAL until the function indicator points to the Toast color setting you desire, Light, Medium or Dark.
4. The time and temperature of Toast mode is preset and CANNOT be adjusted.
5. Press the START/STOP button to start Toast. The unit will beep and the light underneath the button illuminate red to signal that toasting is in process.
6. When time is finished, the oven will beep 5 times and shut off automatically.
7. To stop toasting before the time is up, hold the START/STOP button for 2 seconds.

BAKE

Important: When baking one item at a time, position the bake rack in the lower rack guides.

WARNING: Do not use roasting bag, plastic or glass containers in the oven.

1. Place the bake rack in the lower or upper rack guide.
2. Place food onto the bake pan and place pan onto the wire rack.
3. Turn the FUNCTION ADJUST DIAL until the function indicator in the LED display points to the Bake mode. The timer will show the default time of 30 minutes.
4. To set the timer to the correct cooking time, turn the TIME/TEMP. ADJUST DIAL to set the time desired. The timer can be set from 1 minute up to 120 minutes. If the recipe has a range of time, always start with the shortest time and periodically check the food.
5. The temperature of bake mode can be adjusted. Press the TIME/TEMP. ADJUST DIAL and LCD will display the preset temperature 300°F, turn the TIME/TEMP. ADJUST DIAL to set the required temperature as outlined in the recipe.
6. To start baking, press the START/STOP button, a beep will sound and the button illuminates red.
7. To stop baking before time is up, push and hold the START/STOP button for 2 seconds. The oven will turn off.

BROIL

1. Insert the wire rack to the upper rack guide.
2. Before placing food into the oven, brush with desired sauce or oil. Place food in the bake pan or on the broil rack. Maintain some space between the food and the walls of the oven.
3. Turn the FUNCTION ADJUST DIAL until an function indicator points to Broil on the LCD.
4. The timer will show the default time of 20 minutes. Time can be adjusted by turning the TIME/TEMP. ADJUST DIAL. If the recipe has a range of time, always start with the shortest time and periodically check the food.
5. The temperature of Broil mode is 450˚F and CANNOT be adjusted.
6. Press the START/STOP button, a beep will sound; the button illuminates red to signal that cooking is in process.
7. When the cook time is up, the Toaster Oven will beep 5 times, the START/STOP button back light will turn off, and the Toaster Oven will shut off.
8. To stop broiling before the time is up, push and hold the START/STOP button for 2 seconds. The Toaster Oven will be turned off.

IMPORTANT NOTE: **The below broiling times are approximate guidelines and poultry should be cooking to an internal temperature of 165°F, all ground meats should be cooked to 160°F and all meat roast should be cooked to a minimum of 145°F.**

TYPE/CUT	WEIGHT/THICKNESS	BROILING TIME
BEEF		
Sirloin	1” (2.5 cm)	12-15 minutes
Hamburger	1” (2.5 cm)	10-15 minutes
Pork Chops	1” (2.5 cm)	15 minutes
Ribs (parboiled for 45 min. before)	1 rack	20 minutes
Bacon	3 rashers	10 minutes
LAMB		
Loin Chops	4 pieces	10-15 minutes
Cutlets	8 pieces	10-12 minutes
SAUSAGES		
Thin	8 pieces	8 minutes
Thick	6 pieces	12-15 minutes
CHICKEN		
Wings	1lb	35 minutes
Breast (boneless)		12-15 minutes
Thigh (bone-in)	½ pound	35 minutes
Fish	½ pound	8 minutes
	1 pound	8-10 minutes
Cheese Melt		3-5 minutes

ROTISSERIE

We recommend that you do not cook a roast larger than 5 pounds on the rotisserie spit. Poultry should be bound in cooking string to prevent the legs or wings from unraveling during roast and allow the rotisserie assembly to rotate smoothly. We recommend using a meat thermometer to check the roasting progress.

1. Insert the pointed end of the spit through one of the forks, making sure the points of the fork face in the same direction as the pointed ends of the spit. Slide the fork towards the square end of the spit and secure with thumbscrew.
2. Place the food to be cooked on the spit by running it directly through the center of the food. Continue to slide the food until the fork is securely imbedded in the food.
3. Slide the second fork onto the spit at the other end of the roast or poultry. Continue to slide the fork until it is securely imbedded in the food and secure fork with the thumbscrew.
4. Check that the food is centered on the spit.
5. Insert the pointed end of the spit into the drive socket located on the right hand side of the oven wall. Make sure the square end of the spit rests in the spit support, located on the left-hand side of the oven wall.
6. Slide the wire rack into the lower or upper position and place the drip pan on this rack to catch the food drippings.
7. Turn the FUNCTION ADJUST DIAL until the function indicator in the display window points to Rotisserie.
8. The default time is 60 min. To adjust the timer based on the recipe, turn the TIME/TEMP. ADJUST DIAL to choose the time needed. The timer can be set from 1 minute up to 120 minutes. If the recipe has a range of time, always start with the shortest time and periodically check the food. Press the START/STOP button to start cooking.
9. Use a reliable meat thermometer to check if food is at necessary required temperature. Use a separate timer to remind you to check the meat temperature.
10. When the cooking time is up, the Toaster Oven will beep 5 times, the START/STOP button light will go out, and the Toaster Oven will be turned off. To stop the rotisserie before the time is up, push and hold the START/STOP button for 2 seconds. The Toaster Oven will be turned off.
11. Remove the spit by placing the hooks of the Rotisserie/Rack Removal Handle under the grooves on either side of the spit. Lift the left side of the spit first by lifting it up and out. Then, pull the spit out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven. Take the meat off the spit and place on a cutting board or platter.

    Warning: Always use extreme care when removing rotisserie spit or baking dripping pan from a hot oven. Always use rotisserie handle and oven gloves.

PIZZA

This Toaster Oven will cook up to a 12-inch pizza. For best result, it is recommended that you preheat the oven for 3-5 minutes. To preheat the oven once you have selected the mode, turn the TIME/TEMP. ADJUST DIAL to 3-5 minutes, and then push the START/STOP button which illuminates red to show the oven is operating. When the time is up, the oven will beep 5 times to let you know the preheating is finished. The red START/STOP LIGHT will go out and the toaster oven will be turned off.

1. Place the bake rack with pizza in the lower rack guide.
2. Turn the FUNCTION ADJUST DIAL until the function indicator in the display points to the word Pizza.
3. The LCD will display the preset timer of 15 minutes. The timer can be re-set by turning the TIME/TEMP. ADJUST DIAL. Be sure to follow the time in the recipe or directions on the pizza box. If the recipe has a range of time, always start with the shortest time and periodically check the food.
4. Press the START/STOP button, a beep will sound; the button illuminates red to signal that cooking is in process.
5. To stop the pizza before the time is up, push and hold the START/STOP button for 2 seconds. The Toaster Oven will be turned off.

CAKE

For best results, it is recommended that you preheat the oven for 3-5 minutes. To preheat the oven once you have selected the mode, turn the TIME/TEMP. ADJUST DIAL to 3-5 minutes, and then push the START/STOP button which illuminates red to show the oven is operating. When the time is up, the oven will beep 5 times to let you know the preheating is finished, the red START/STOP light will go out and the Toaster Oven turns off.

1. Place the bake rack in the lower rack guide.
2. Turn the FUNCTION ADJUST DIAL until the function indicator in the display points to the word Cake.
3. The LCD will display the preset timer of 20 minutes. The timer can be re-set by turning the TIME/TEMP. ADJUST DIAL. Be sure to follow the time in the recipe. The timer can be set from 1 minute up to 120 minutes. If the recipe has a range of time, always start with the shortest time and periodically check the food.
4. Press the START/STOP button, a beep will sound; the button illuminates red to signal that cooking is in process.
5. To stop cooking before time is finished, push and hold the START/STOP button for 2 seconds. The Toaster Oven will be turned off.

CHICKEN

1. Place the bake rack in the lower or upper rack guide.
2. Turn the FUNCTION ADJUST DIAL until the function indicator on the display window points to the word Chicken.
3. The timer will show the default time of 30 minutes. The timer can be re-set by turning the TIME/TEMP. ADJUST DIAL. Be sure to follow the time in the recipe. If the recipe has a range of time, always start with the shortest time and periodically check the food.
4. Press the START/STOP button, a beep will sound; the button illuminates red to signal that cooking is in process.
5. To stop cooking before time is finished, push and hold the START/STOP button for 2 seconds. The Toaster Oven will be turned off.

COOKIES

For best results, it is recommended that you preheat the oven for 3-5 minutes. To preheat the oven once you have selected the mode, turn the TIME/ TEMP. ADJUST DIAL to 3-5 minutes, then push the START/STOP button which illuminates red to show the oven is operating. When the time is up, the oven will beep 5 times to let you know the preheating is finished, the green START/STOP light will go out and the Toaster Oven turns off.

1. Place the bake rack on lower rack guide.
2. Turn the FUNCTION ADJUST DIAL until the function indicator in the display window points to the word Cookie.
3. LCD will display the preset timer of 15 minutes. The timer can be re-set by turning the TIME/TEMP. ADJUST DIAL. Be sure to follow the cooking time in the recipe. Always start with a shorter time, and add time as needed.
4. Press the START/STOP button, a beep will sound, the button illuminates red to signal that cooking is in process.
5. To stop cooking before the time is finished, push and hold the START/STOP button for 2 seconds. The Toaster Oven will be turned off.

FISH

1. Place the bake rack in the lower rack guide.
2. Turn the FUNCTION ADJUST DIAL until the function indicator in the display window points to the word Fish.
3. LCD will display the preset timer of 25 minutes. The timer can be re-set by turning the TIME/TEMP. ADJUST DIAL. Be sure to follow the cooking time in the recipe. Always start with the shortest time and add time as needed.
4. Press the START/STOP button, a beep will sound; the button illuminates red to signal that cooking is in process.
5. To stop cooking before the time is finished, push and hold the START/STOP button for 2 seconds. The Toaster Oven will be turned off.

POTATOES

1. Position the wire rack in the lower rack guides.
2. Turn the FUNCTION ADJUST DIAL until the function indicator in the display window points to the word potato.
3. LCD will display the preset timer to one hour. The timer can be re-set by turning the TIME/TEMP. ADJUST DIAL from 1 minute to 120 minutes. Be sure to follow the cooking time in the recipe. Always start with a shorter time, and add time as needed.
4. Press the START/STOP button, a beep will sound; the button illuminates red to signal that cooking is in process.
5. To stop the cooking time before it is finished, push and hold the START/STOP button for 2 seconds. The Toaster Oven will be turned off.

NOTE: To change cooking time during the cooking process, you must start the programming sequence over. Press and hold the START/STOP button until beep is heard. The default time will appear in the display. Turn the TIME/TEMP. ADJUST DIAL to the amount of time desired, and press the START/STOP button to resume cooking.

Meat Temperature Range (Guide Only)

Term	Description	Temperature Change
Rare	Cold Red Center	125°F to 130°F (52°C to 55°C)
Medium Rare	Warm Red Center	130°F to 140°F (55°C to 60°C)
Medium	Pink	140°F to 150°F (60°C to 65°C)
Medium Well	Small Amount of Pink in Center	150°F to 155°F (65°C to 70°C)
Well Done	Gray – Brown throughout	160°F and Higher (70°C and Higher)

CARE AND CLEANING

WARNING:

- Do not immerse Toaster Oven in water or any other liquid.
- Unplug Toaster Oven from the electric outlet before cleaning.

1. Allow toaster oven and accessories to cool completely before cleaning.

   NOTE: Sugar and salt based foods have a tendency to stick to all surfaces and are very hard to clean. When cooking these types of food with the bake pan or broil rack, soak and clean them immediately after each use.
2. All accessories should be washed by hand in hot sudsy water. Rinse and dry all accessories thoroughly. Accessories are not dishwasher safe.
3. The glass door can be wiped clean with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel.
4. To clean the crumb tray, slide it out of the oven and brush off crumbs. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
5. Baked on stains can be removed with a paste made from baking soda and water. Rinse and dry thoroughly.
6. Clean the outside with a clean damp sponge or cloth and dry thoroughly. A non-abrasive liquid cleaner may be used for stubborn stains. Rinse and dry thoroughly. Never immerse Toaster Oven in water or any liquid.
7. Allow all parts and surfaces to dry thoroughly before plugging in and using Toaster Oven.

CAUTION:

NEVER use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners to clean any parts of Toaster Oven interior, exterior, or accessories.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
Toaster Oven will not turn “on”.	• Check the power plug is securely inserted into the power outlet. • Insert power plug into another outlet. • Reset the circuit breaker if necessary.
The LCD display light has gone out.	• The toaster oven has gone into STANDBY mode if not used. When in STANDBY mode the LCD screen will not illuminate. • Simply turn either the TIME/TEMP ADJUST DIAL or the FUNCTION DIAL to remove unit from standby.
The pizza does not cook evenly.	• Large pizzas may not cook evenly in compact ovens. Open the door half way through the cooking process and rotate the pizza for a more even browning.
The pizza crust does not crisp.	• Either use a dark colored, non-stick pizza pan when cooking the pizza- or you can cook the pizza directly on the wire rack. However care should be taken as melted cheese and other ingredients may build up on the heating elements causing a potential fire risk.
The heating elements turn off during cooking.	• A constant temperature is kept during the cooking process by turning the power in the elements on and off. This is normal.
The door is covered with condensation.	• This is normal. High-moisture contents foods will create excess steam during the cooking process.
The temperature on the screen doesn’t match the internal temperature.	• The temperature on the display is calibrated to the middle rack with no tray in place. Re-check the temperature in this position. Note- opening and closing the door will allow heat to escape lowering the cooking temperature.

Contenido

CONTENIDO **19**
PRECAUCIONES IMPORTANTES **20**
PRECAUCIONES ADICIONALES **22**
PARTES Y FUNCIONES **23**
FUNCIONAMIENTO DE SU HORNO TOSTADOR FAGOR **25**
ANTES DEL PRIMER USO 25
TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE LAS FUNCIONES 25
TOSTAR 26
HORNEAR 27
ASAR 27
ROSTIZAR 29
PIZZA 30
PASTEL 30
POLLO 31
GALLETAS 31
PESCADO 32
PAPAS 32
SERIE DE TEMPERATURAS PARA CARNE (GUÍA) 32
CUIDADO Y LIMPIEZA **33**
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS **34**
RECETAS (INGLES) **55**
GARANTÍA LIMITADA **66**

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza el electrodoméstico, siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones de este manual antes de usar el electrodoméstico.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el Horno Tostador Fagor en agua o en otro líquido.
4. Se debe supervisar a los niños cuando usan el artefacto o cuando se usa el artefacto cerca de ellos.
5. Desenchufar el artefacto cuando no se use y antes de limpiar. Dejar enfriar antes de poner o sacar partes y antes de limpiar.
6. No hacer funcionar el artefacto si el cable eléctrico o el enchufe están dañados. Si el artefacto no funciona correctamente, se ha caído o está dañado, ha sido dejado en el exterior o ha sido sumergido en agua, deje de usarlo inmediatamente y comuníquese con el departamento de servicio al cliente al numero (800) 207.0806.
7. El uso de accesorios o de partes de reemplazo que no sean las recomendadas ni las que vende el fabricante pueden causar daños al artefacto o daños personales.
8. No usar en el exterior.
9. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de una mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
10. No coloque el electrodoméstico cerca de artefactos que emitan calor, como calentadores, estufas a gas o quemadores eléctricos.
11. Se deben tomar medidas de precaución extremas cuando se traslada el artefacto si contiene aceite u otros líquidos calientes.
12. No dar al artefacto un uso distinto del uso para el que fue producido.
13. No insertar alimentos de tamaño superior a su capacidad o utensilios metálicos al Horno Tostador, ya que se puede producir fuego o se corre el riesgo de una descarga eléctrica.
14. Mientras está en funcionamiento, no cubrir el artefacto o colocarlo cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, paños, paredes y telas de muebles.
15. No limpiar con esponjas de acero. Partes de la esponja de metal se podrían romper y crear el riesgo de una descarga eléctrica.
16. Se debe tener la mayor precaución al usar contenedores hechos de cualquier otro material que no sea metal o vidrio.
17. Cuando no esté usando el horno, no almacene ningún material diferente de los accesorios que recomienda el fabricante.
18. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables.

19. No cubra la BANDEJA DE MIGAS o ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto podría causar que el horno se recaliente.
20. Para apagar el artefacto, presione el botón de INICIO/ALTO hasta que la unidad emita un bip y se apague. Entonces, puede ser desenchufada.
21. Siempre use el artefacto en un área bien ventilada, y mantenga un espacio de al menos 4 pulgadas por todos los lados del artefacto para permitir la ventilación adecuada.
22. Tenga cuidado extremo cuando quite una bandeja o cuando elimine grasa caliente u otros líquidos.
23. Siempre use mitones de horno protectores aislados cuando ponga o saque artículos del horno caliente.
24. Este artefacto tiene una puerta de vidrio de seguridad templado y es más resistente a quebrarse. Evite rayar la superficie de vidrio o romper los bordes. Si la puerta está rayada o si un borde está roto, comuníquese con el departamento del servicio al cliente al numero 1 (800) 207-0806 antes de usar el horno.
25. Siempre enchufe primero el cable eléctrico al artefacto y luego enchúfelo en la pared. Para desconectarlo, apague la unidad y luego desenchufe el cable de la pared.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES ADICIONALES

Este artefacto es solamente para uso doméstico.

No haga funcionar el artefacto si el enchufe presenta alguna señal de daño.

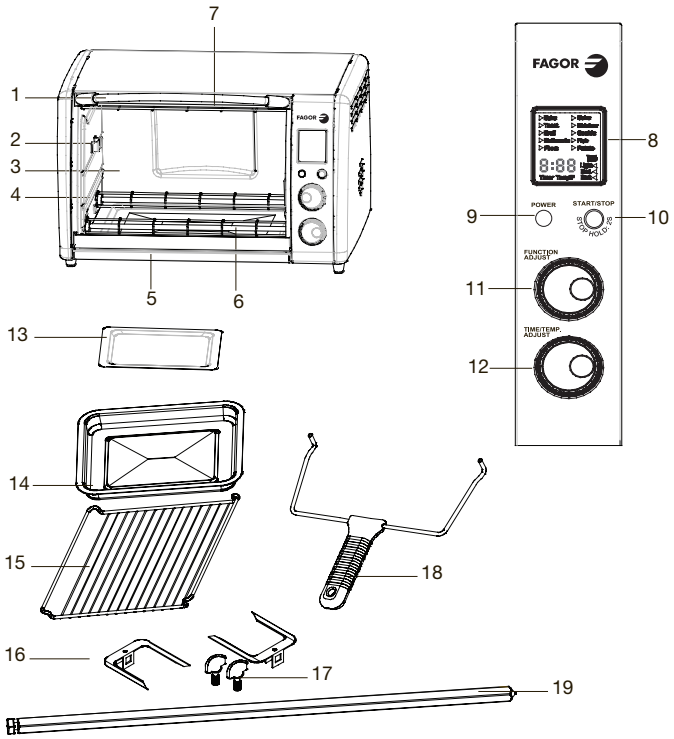
Extensiones

Si usa un cable de extensión para conectar el artefacto, por favor tenga en cuenta que una extensión dañada puede provocar que la unidad no funcione correctamente. Siempre revise que su extensión no tenga daños y asegúrese que satisface los requisitos de voltaje de la unidad. La extensión debe ser del tipo de 3 cables, con conexión a tierra. Asegúrese de no poner la extensión en un lugar donde alguien se pueda tropezar con ella.

Instrucciones para la conexión a tierra

Este artefacto debe tener conexión a tierra mientras se está usando. Para evitar una descarga eléctrica, este artefacto está equipado con un cable con enchufe de tres puntas con conexión a tierra para que sea insertado en el tipo de receptáculo adecuado con conexión a tierra. No intente insertar el enchufe en un receptáculo de dos puntas. Si no existe un receptáculo de 3 puntas, pida a un electricista cualificado que instale el receptáculo adecuado.

PARTES Y FUNCIONES



1. Asa de la puerta
2. Soporte del espetón y receptáculo giratorio
3. Puerta de vidrio templado
4. Guía de apoyo para la parrilla
5. Bandeja de migas
6. Calentadores inferiores
7. Calentador halogeno superior
8. Pantalla LCD
9. Indicador de encender
10. Boton de INICIO/ALTO
11. Perilla de ajuste de funcion
12. Perilla de ajuste de Tiempo/Temperatura
13. Bandeja de galletas
14. Molde para hornear
15. Parrilla de alambre
16. Tenedor para rostizar
17. Tornillo manual
18. Asa del rostizador
19. Asador rostizador

Pantalla LCD

Diez funciones de coccion – Hornear, Tostar, Asar, Rostizar, Pizza, Pastel, Pollo, Galletas, Pescado y Papas.

Pantalla de Tiempo/Temperatura – rango de 150°F a 450°F

Ajustes de color para tostada: Light, Medium, Dark (Claro, Medio, Oscuro)

Indicador de encender

El indicador de potencia se ilumina cuando la unidad es enchufada.

INICIO/ALTO

Presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) para comenzar el funcionamiento. La unidad emite un bip y el boton de START/STOP (INICIO/ALTO) se ilumina de verde. Cuando la función termina, suenan 5 bips para indicar que el alimento está listo. La luz verde se apaga.

Para detener el funcionamiento antes de completar el tiempo, presionar y mantener presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por dos segundos. El Horno Tostador emite un bip, se enciende la luz de debajo del botón de START/STOP (INICIO/ALTO) y el horno se detiene.

Perilla de ajuste de función

Gire la perilla de ajuste de función para elegir el modo de cocinar deseado a donde apunta la flecha en el la pantalla LCD.

Ajuste del tiempo

Gire la perilla de ajuste de Tiempo/Temperatura para configurar el tiempo de cocción. También puede aumentar el tiempo si el alimento no está listo luego de acabar el tiempo preconfigurado. Se puede ajustar el tiempo de 1 minuto a 120 minutos en incrementos de 1 minuto.

Ajuste de la temperatura

La unidad permite ajustar la temperatura para el modo de Hornear solamente. Presione la perilla de ajuste de Tiempo/Temperatura una vez, aparecerá en la pantalla LCD el número de la temperatura en vez del tiempo. Gire la perilla hasta la que temperatura deseada aparezca en la pantalla.

Ajuste del color de la tostada

En la funcion de Tostar, se usa la perilla de ajuste del Tiempo/Temperatura como control para el ajuste del color de la tostada. Gire la perilla para configurar las funciones de Light, Medium, Dark (Claro, Medio, Oscuro).

FUNCIONAMIENTO DE SU HORNO TOSTADOR FAGOR

PRECAUCIÓN:

El Horno Tostador se calentara durante y despues del uso. Siempre use mitones de horno protectores aislados cuando toque el horno caliente, platos calientes y comida, o cuando ponga o saque cualquiera de las parrillas para cocinar.

Nota:

Uso de la parrilla de alambre: Se puede poner la parrilla de alambre en las guías de apoyo de parrilla superior o inferior para tostar, hornear y para otras cocciones generales. La parrilla de alambre debe estar hacia arriba o hacia abajo, de acuerdo con las diferentes guías de apoyo:

ANTES DEL PRIMER USO:

1. Coloque el Horno Tostador sobre una superficie seca, plana, nivelada, como un mesón o una mesa.
2. Asegúrese de que todos los lados del Horno Tostador estén al menos a 4 pulgadas de cualquier pared, mueble u objeto en el mesón o mesa.
3. Quite todos los accesorios y lávelos con agua caliente jabonosa. Séquelos completamente antes de colocarlos en el horno.
4. Limpie el horno completamente antes de usarlo por primera vez (VEA LA SECCIÓN DE CUIDADO Y LIMPIEZA DE ESTE MANUAL).

ANTES DE CADA USO:

1. Quite todos los artículos no necesarios para el siguiente procedimiento de cocción.
2. Enchufe el cable de energía a un receptáculo eléctrico estándar de 120V, 60Hz, solo para 3 puntas. El Horno Tostador debe ser el único artefacto que esta en uso en ese circuito.

El Horno Tostador Fagor cuenta con tecnología infrarroja, que usa mejor y más eficientemente el calor. La tecnología de cuarzo usa ondas de luz infrarroja para cocinar en menos tiempo que en hornos convencionales. El uso de amplitudes de onda específicas en el espectro electromagnético aplicadas a su selección para cocinar resulta en ¡alimento cocinado a la perfección rápidamente!

TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE FUNCIONES PARA COCCION

Los diez modos de cocinar del horno tienen temperaturas y tiempos predeterminados. Todos los cronómetros se pueden ajustar excepto la temperatura del modo de tostar.

Abajo se indican los tiempos y temperaturas predeterminados.

FUNCION	TEMP. PREDETERMINADA/ TIEMPO	RANGO PREDETERMINADO/ TIEMPO
Bake (Hornear)	300˚F/30Min	150˚F-450˚F/1Min-120Min
Toast (Tostar)	Medio	Light, Medium, Dark (Claro, Medio, Oscuro)
Broil (Asar)	450˚F/20Min	450˚F/1Min-120Min
Rotisserie (Rostizar)	350˚F/60Min	350˚F/1Min-120Min
Pizza (10” diametro)	400˚F/15Min	400˚F/1Min-120Min
Cake (Pastel) (16-24 oz)	350˚F/20Min	350˚F/1Min-120Min
Chicken (Pollo) (3-5 libras)	425˚F/30Min	425˚F/1Min-120Min
Cookies (Galletas) (16 oz)	350˚F/15Min	350˚F/1Min-120Min
Fish (Pescado) (2-3 libras)	325˚F/25Min	325˚F/1Min-120Min
Potato (Papas) (2-3 libras medio tamaño)	400˚F/60Min	400˚F/1Min-120Min

NOTA IMPORTANTE: El objetivo de las funciones de cocinado predeterminadas es proporcionar un desempeño óptimo basándose en los pesos de las porciones anteriores; usted podría tener que reducir el tiempo de cocción predeterminado y/o observar los ciclos de cocción si cocina porciones de alimento más pequeñas. Apenas enchufa el Horno Tostador Fagor, el panel de la pantalla LCD y el indicador de encender iluminan de verde. Si no funciona en 30 segundos, el panel de la pantalla se apagara y la unidad entra en modo de “Dormir”. Presione cualquier botón de control para encender la luz del panel y para activar el horno.

PRECAUCIÓN:

Nunca deje el Horno Tostador desatendido mientras está en uso. Siempre use mitones para horno protectores aislantes cuando ponga o saque artículos del horno caliente.

TOSTAR

La gran capacidad del horno permite tostar hasta 6 rebanadas de pan, panecillo inglés, wafles congelados o panqueques congelados. Cuando tuesta 1 o 2 cosas, coloque el alimento en el centro de la bandeja del Horno Tostador.

1. Coloque la parrilla de alambre en la guía de parrilla inferior y ponga el alimento.
2. Gira la perilla de ajuste de función, deténgase cuando la flecha indique Tostar en la pantalla LCD. La pantalla mostrará el color de tostada predeterminado en Medio.
3. Para ajustar el color, gire la perilla de ajuste de Tiempo/Temperatura. Ajuste la perilla hasta que la flecha indique el ajuste del color de la tostada que usted desea: Light, Medium, Dark (Claro, Medio, Oscuro).
4. El tiempo y la temperatura del modo de Tostado está predeterminado y no se puede ajustar.
5. Presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) para que comience a Tostar. Sonará un bip y la luz bajo el botón se iluminará verde para indicar que el tostado está en proceso.
6. Cuando el tiempo acaba, el horno emite 5 bips y se apaga automáticamente.
7. Para detener el tostado antes de cumplir el tiempo, presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por 2 segundos.

HORNEAR

Importante: Cuando hornee una pieza a la vez, coloque la parrilla de horneado en las guías de parrilla inferiores.

ADVERTENCIA: No use una bolsa de asar, contenedores de plástico o de vidrio en el horno.

1. Coloque la parrilla de horneado en las guías de parrilla inferior o superior.
2. Coloque el alimento en el molde de hornear y ponga el molde sobre la parrilla de alambre.
3. Gire la perilla de ajuste de función hasta que la flecha en la pantalla LCD indique al modo de horneado. El cronómetro mostrará el tiempo predeterminado de 30 minutos.
4. Para configurar el cronómetro al tiempo de cocción correcto, gire la perilla de ajuste de Tiempo/Temperatura para determinar el tiempo deseado. El cronómetro puede ser establecido de 1 a 120 minutos. Si la receta tiene un rango de tiempo, siempre comience con menos tiempo y revise el alimento periódicamente.
5. Se puede ajustar la temperatura del modo de horneado. Presione la perilla de Tiempo/Temperatura y la pantalla LCD mostrará la temperatura preestablecida de 300˚F, gire la perilla de Tiempo/Temperatura para establecer la temperatura necesaria como lo indique la receta.
6. Para comenzar el horneado, presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO). Sonará un bip y el botón se ilumina de verde.
7. Para detener el horneado antes de completar el tiempo, presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por 2 segundos. El horno se apagará.

ASAR

1. Ponga la parrilla de alambre en la guía de parrilla superior.
2. Antes de colocar alimento en el horno, pase una brocha con la salsa deseada o con acetite. Coloque alimento en el molde de horneado o en la parrilla de alambre. Deje algún espacio entre el alimento y las paredes del horno.
3. Gire la perilla de ajuste de función hasta que una flecha indique gratinado en la pantalla LCD.
4. El cronómetro mostrará el tiempo predeterminado de 20 minutos. Se puede ajustar el tiempo girando la perilla de tiempo/temperatura. Si la receta tiene un rango de tiempo, siempre comience con menos tiempo y revise el alimento periódicamente.
5. La temperatura del modo de gratinado es de 450˚F y no se puede ajustar.
6. Presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO), sonará un bip; el botón se ilumina de verde para indicar que el cocinado está en proceso.
7. Cuando se ha completado el tiempo de cocción, el Horno Tostador emite 5 bips, se apaga la luz del botón START/STOP (INICIO/ALTO), y el Horno Tostador se apaga.
8. Para detener el gratinado antes de completar el tiempo, presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por 2 segundos. El Horno Tostador se apagará.

NOTA IMPORTANTE: **Los tiempos indicados abajo son pautas aproximadas recomendadas; las aves de corral deben estar cocinadas a una temperatura interna de 165°F; todas las carnes deben cocinarse a 160°F y todas las carnes asadas se deben cocinar a un minimo de 145°F.**

TIPO/CORTE	PESO/GROSOR	TIEMPO DE ASAR
CARNE		
Lomo	1” (2.5 cm)	12-15 minutos
Hamburguesa	1” (2.5 cm)	10-15 minutos
Chuletas de Cerdo	1” (2.5 cm)	15 minutos
Costillas (sancochadas durante 45min antes)	1 parilla	20 minutos
Tocino	3 lonchas	10 minutos
CORDERO		
Chuletas de Lomo	4 piezas	10-15 minutos
Milanesas	8 piezas	10-12 minutos
SALCHICHA		
Delgada	8 piezas	8 minutos
Gruesa	6 piezas	12-15 minutos
POLLO		
Alas	1 libra	35 minutos
Pechuga (sin hueso)		12-15 minutos
Musclo (con hueso)	½ libra	35 minutos
Pescado	½ libra	8 minutos
	1 libra	8-10 minutos
Queso Derretido		3-5 minutos

ROSTIZAR

Recomendamos que no cocine un asado más grande de 4 libras en el asador rostizador. El pollo debe estar amarrado con hilo para evitar que las piernas o las alas se desprendan durante el rostizado y así permitan que el conjunto de rostizado gire sin problemas. Recomendamos que use un termómetro de carne para comprobar el progreso del rostizado.

1. Inserte la punta del espetón a través de uno de los tenedores, y asegúrese de que la punta del tenedor esté en la misma dirección que la punta del espetón. Deslice el tenedor hacia el extremo cuadrado del espetón y asegure con el tornillo manual.
2. Coloque el alimento que será cocinado en el espetón deslizándolo directamente a través del centro del alimento. Siga deslizando el alimento hasta que el tenedor esté completamente insertado y seguro en el alimento.
3. Deslice el segundo tenedor en el espetón por el otro extremo del asado o del ave. Siga deslizando el tenedor hasta que esté completamente insertado en el alimento y asegure el tenedor con el tornillo manual.
4. Cerciórese de que el alimento esté centrado en el espetón.
5. Inserte la punta del espetón en el receptáculo giratorio ubicado al lado derecho de la pared del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado del espetón descanse en el soporte del espetón, ubicado en el lado izquierdo de la pared del horno.
6. Deslice la parrilla de alambre en la posición inferior o superior y coloque la bandeja de goteo en esta parrilla para recolectar el goteo del alimento.
7. Gire la perilla de ajuste de funciones hasta que la flecha en la pantalla indique la palabra "Rotisserie" (Rostizar).
8. El tiempo predeterminado es 60 min. Para ajustar el cronómetro según la receta, gire la perilla de ajuste de tiempo para elegir el tiempo necesario. El cronómetro se puede ajustar desde 1 a 120 minutos. Si la receta tiene un rango de tiempo, siempre comience con menos tiempo y revise el alimento periódicamente. Presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) para comenzar a cocinar.
9. Use un termómetro para carne confiable para cerciorarse que el alimento esté a la temperatura necesaria. Use un cronómetro diferente como ayuda para recordar revisar la temperatura de la carne.
10. Cuando se complete el tiempo de cocción, el Horno tostador emitirá 5 bips, la luz del botón de START/STOP (INICIO/ALTO) se apagará y el Horno Tostador también se apagará. Para detener el rostizado antes de completar el tiempo, presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por 2 segundos. El Horno Tostador se apagará.
11. Quite el espetón colocando los ganchos del mango del rostizador bajo las ranuras en cada lado del espetón. Primero levante y jale el lado izquierdo del espetón. Luego, saque el espetón del receptáculo giratorio y con cuidado saque el asado del horno. Saque la carne del espetón y colóquela sobre la tabla de cortar o sobre un plato.

    Advertencia: Siempre use precaución extrema cuando saque el espetón de rostizado o la bandeja de goteo del horno. Siempre use el mango para rostizado y guantes para horno.

PIZZA

Este Horno Tostador cocina una pizza de hasta 12 pulgadas.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda que precaliente el horno de 3 a 5 minutos. Para precalentar el horno una vez que ha seleccionado el modo, gire la perilla de ajuste de tiempo a 3-5 minutos y luego presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO), que se ilumina de verde para mostrar que el horno está en funcionamiento. Cuando el tiempo se cumpla, el horno emitirá 5 bips para indicarle que ha terminado el precalentamiento. Se apagará la luz verde de START/STOP (INICIO/ALTO) y el horno también se apagará.

1. Coloque la parrilla de hornear con la pizza en la guía de parrilla inferior.
2. Gire la perilla de ajuste de función hasta que la flecha en la pantalla indique a la palabra "Pizza".
3. La pantalla LCD mostrará el tiempo preestablecido de 15 minutos. Se puede ajustar el cronómetro girando la perilla de Tiempo/Temperatura. Asegúrese de seguir las instrucciones del tiempo de la receta o en la caja de la pizza. Si la receta tiene un rango de tiempo, siempre comience con menos tiempo y revise periódicamente el alimento.
4. Presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO), sonará un bip; se iluminará el botón verde para indicar que la cocción está en proceso.
5. Para detener la cocción de la pizza antes de que se cumpla el tiempo, presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por 2 segundos. El Horno Tostador se apagará.

PASTEL

Para obtener los mejores resultados, se recomienda que precaliente el horno de 3 a 5 minutos. Para precalentar el horno una vez que ha seleccionado el modo, gire la perilla de ajuste de tiempo a 3-5 minutos y luego presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO), que se ilumina de verde para mostrar que el horno está en funcionamiento.

Cuando el tiempo se cumpla, el horno emitirá 5 bips para indicarle que ha terminado el precalentamiento. Se apagará la luz verde de START/STOP (INICIO/ALTO) y el horno también se apagará.

1. Coloque la parrilla en la guía de parrilla inferior.
2. Gire la perilla de ajuste de función hasta que la flecha en la pantalla indique a la palabra "Cake" (Pastel).
3. La pantalla LCD mostrará el tiempo preestablecido de 20 minutos. Se puede ajustar el cronómetro girando la perilla de Tiempo/Temperatura. Asegúrese de seguir las instrucciones del tiempo de la receta. El cronómetro se puede ajustar desde 1 a 120 minutos. Si la receta tiene un rango de tiempo, siempre comience con el menor tiempo y revise el alimento periódicamente.
4. Presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO), sonará un bip, el botón se iluminará de verde para indicar que la cocción está en proceso.
5. Para detener la cocción antes de que se cumpla el tiempo, presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por 2 segundos. El Horno Tostador se apagará.

POLLO

1. Coloque la parrilla en la guía de parrilla inferior.
2. Gire la perilla de ajuste de función hasta que la flecha en la pantalla indique a la palabra "Chicken" (Pollo).
3. El cronómetro mostrará el tiempo preestablecido de 30 minutos. Se puede ajustar el cronómetro girando la perilla de Tiempo/Temperatura. Asegúrese de seguir las instrucciones del tiempo de la receta. Si la receta tiene un rango de tiempo, siempre comience con menos tiempo y revise el alimento periódicamente.
4. Presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO), sonará un bip, el botón se iluminará de verde para indicar que la cocción está en proceso.
5. Para detener la cocción antes de que se cumpla el tiempo, presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por 2 segundos. El Horno Tostador se apagará.

GALLETAS

Para obtener los mejores resultados, se recomienda que precaliente el horno de 3 a 5 minutos. Para precalentar el horno una vez que ha seleccionado el modo, gire la perilla de ajuste de tiempo a 3-5 minutos y luego presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO), que se ilumina de verde para mostrar que el horno está en funcionamiento. Cuando el tiempo se cumpla, el horno emitirá 5 bips para indicarle que ha terminado el precalentamiento. Se apagará la luz verde de START/STOP (INICIO/ALTO) y el horno también se apagará.

1. Coloque la parrilla en la guía de parrilla inferior.
2. Gire la perilla de ajuste de función hasta que la flecha en la pantalla indique a la palabra "Cookie" (Galleta).
3. La pantalla LCD mostrará el tiempo preestablecido de 15 minutos. Se puede ajustar el cronómetro girando la perilla de Tiempo/Temperatura. Asegúrese de seguir las instrucciones del tiempo de la receta. Siempre comience con menos tiempo y agregue tiempo según sea necesario.
4. Presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO), sonará un bip, el botón se iluminará de verde para indicar que la cocción está en proceso.
5. Para detener la cocción antes de que se cumpla el tiempo, presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por 2 segundos. El Horno Tostador se apagará.

PESCADO

1. Coloque la parrilla en la guía de parrilla inferior.
2. Gire la perilla de ajuste de función hasta que la flecha en la pantalla indique a la palabra "Fish" (Pescado).
3. La pantalla LCD mostrará el tiempo preestablecido de 25 minutos. Se puede ajustar el cronómetro girando la perilla de Tiempo/Temperatura. Asegúrese de seguir las instrucciones del tiempo de la receta. Siempre comience con menos tiempo y agregue tiempo según sea necesario.
4. Presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO), sonará un bip, el botón se iluminará de verde para indicar que la cocción está en proceso.
5. Para detener la cocción antes de que se cumpla el tiempo, presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por 2 segundos. El Horno Tostador se apagará.

PAPAS

1. Coloque la parrilla en la guía de parrilla inferior.
2. Gire la perilla de ajuste de función hasta que la flecha en la pantalla indique a la palabra "Potatoes" (Papas).
3. La pantalla LCD mostrará el tiempo preestablecido de una hora. Se puede ajustar el cronómetro girando la perilla de Tiempo/Temperatura de 1 a 120 minutos. Asegúrese de seguir las instrucciones del tiempo de la receta. Siempre comience con menos tiempo y agregue tiempo según sea necesario.
4. Presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO), sonará un bip, el botón se iluminará de verde para indicar que la cocción está en proceso.
5. Para detener la cocción antes de que se cumpla el tiempo, presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) por 2 segundos. El Horno Tostador se apagará.

   NOTA: Para cambiar el tiempo de cocción cuando la cocción está en proceso, debe reiniciar la secuencia de programación desde el comienzo. Presione y mantenga presionado el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) hasta que se escuche un bip. El tiempo preestablecido aparecerá en la pantalla. Gire la perilla del cronómetro a la cantidad de tiempo que desea y luego presione el botón de START/STOP (INICIO/ALTO) para continuar con la cocción.

Serie de Temperaturas Para Carne (Guia)

Termino	Descripcion	Temperature Change
Poco Hecha	Centro Rojo y Frio	125°F a 130°F (52°C to 55°C)
Medio Cocinada	Centro Tibio y Rojo	130°F a 140°F (55°C to 60°C)
Medio	Rosado	140°F a 150°F (60°C to 65°C)
Casi Hecha	Un Poco de Rosado al Centro	150°F a 155°F (65°C to 70°C)
Bien Hecha	Gris - Marron	160°F y Mas (70°C and Higher)

CUIDADO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA:

- No sumerja el Horno Tostador en agua o en ningún otro líquido.
- Desenchufe el Horno Tostador del receptáculo eléctrico antes de limpiar.

1. Deje enfriar el Horno Tostador y los accesorios completamente antes de limpiar.

   NOTA: Los alimentos con base de azúcar y/o sal tienden a pegarse a las superficies y es muy difícil limpiarlos. Cuando cocine este tipo de alimento con la bandeja de hornear o la parrilla de rostizar, déjelos en remojo y límpielos inmediatamente después de cada uso.
2. Todos los accesorios deben ser lavados a mano con agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque todos los accesorios completamente. Los accesorios no se pueden lavar en el lavavajillas.
3. La puerta de vidrio se puede limpiar con un paño o una esponja húmeda, y se deben secar con una toalla de papel o de paño.
4. Para limpiar la bandeja de migas, deslícela hacia afuera del horno y quite las migas con una escobilla. Limpie con un paño húmedo y séquela completamente.
5. Se pueden eliminar las manchas recocidas con una pasta de bicarbonato y agua. Enjuague y seque completamente.
6. Limpie por fuera con una esponja o un paño limpio y húmedo y seque completamente. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo para eliminar las manchas más difíciles. Enjuague y seque completamente.

   PRECAUCIÓN: NUNCA use lana metálica, una almohadilla para refregar o limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte del Horno Tostador, ya sea en el interior, en el exterior o de los accesorios.
7. Deje secar completamente todas las partes y superficies antes de enchufar y usar el Horno Tostador.

Resolucion de Problemas

PROBLEMA	SOLUCION
Horno Tostador no "enciende".	• Compruebe que el enchufe con tres puntas este bien insertado al receptáculo. • Insertar cable con enchufe de tres puntas at otro receptáculo. • Reinicie el disyuntor si es necesario.
La pantalla LCD no ilumina.	• El Horno Tostador esta en modo "en espera" si no esta en uso. Si esta en espera la pantala no se ilumina. • Simplemente gire la perilla de ajuste de Tiempo/ Temperatura o la perilla de ajuste de funcion para quitar el horno de el modo de "en espera".
La pizza no se cocina uniformemente.	• Pizzas grandes no se pueden cocinar de manera uniforme en hornos compactos. Abra la puerta a medio camino a traves del proceso de coccion y girar la pizza para obtener un dorado mas uniforme.
La masa de la pizza no es crujiente.	• Utilizar un recipiente de color oscuro de no pegar durante la coccion de la pizza o se puede cocinar la pizza directamente sobre la parilla de alambre. Se debe de tener cuidado con queso derretido y otros ingredientes ya que pueden acumularse en los elementos de calentamiento causando un riesgo potencial de incendio.
Los elementos de calor se apagan durante la coccion.	• Una temperatura constante se mantiene durante el proceso de coccion cuando se prenden y apagan intermitentement los elementos que generan el calor. Esto es normal.
La puerta esta cubierta con la condensacion.	• Esto es normal. Los alimentos con alta humedad van a crear el exceso de vapor en el proceso de coccion.
La temperatura en la pantalla no coincide con la temperatura interna.	• La temperatura en la pantalla esta calibrada con la parilla del medio sin bandeja en su lugar. Vuelva a comprobar que la temperatura esta en posicion. Tenga en cuenta que el abrir y cerrar de la puerta permitira que el calor se escape bajando la temperatura de coccion.

Contenu

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION..... 38
MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES..... 40
PARTIES ET CARACTÉRISTIQUES..... 41
UTILISATION DE VOTRE FOUR À GRILLE-PAIN FAGOR 43
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 43
PAIN-GRILLÉ..... 45
PÂTISSERIES 45
GRILLADES..... 46
RÔTISSERIE..... 48
PIZZA 49
GÂTEAU..... 49
POULET 50
BISCUITS..... 50
POISSON 50
POMMES DE TERRE..... 51
MEAT TEMPERATURE RANGE (GUIDE ONLY) 51
ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 52
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES..... 53
RECETTES..... 55
GARANTIE LIMITÉE..... 66

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain Fagor dans de l'eau ou d'autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser le refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des parties, et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon électrique ou la fiche est endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé, ou a été endommagé, laissé à l'extérieur ou immergé dans l'eau, cessez-en immédiatement l'utilisation et contactez notre service clientèle au (800) 207-0806.
7. L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut endommager l'appareil ou occasionner des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre au rebord de table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil près de dispositifs émettant de la chaleur tels que des radiateurs, des tables de cuisson à brûleurs à gaz ou électriques.
11. Il faut exercer une prudence extrême lors qu'on déplace l'appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. Des aliments surdimensionnés ou des ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four grille-pain, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
14. Pendant le fonctionnement, ne pas couvrir l'appareil ou le positionner à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des tentures, des murs et des meubles recouverts de tissu.
15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. De morceaux de tampon peuvent se détacher et créer un risque de choc électrique.
16. Il faut exercer une prudence extrême lors de l'utilisation de conteneurs construits dans d'autres matériaux qu'en métal ou en verre.
17. Ne pas stocker de matériaux, autres que les accessoires recommandés par les fabricants, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. Ne placer aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

19. Ne pas recouvrir le PLATEAU À MIETTES ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. Cela peut provoquer une surchauffe du four.
20. Pour éteindre l'appareil, maintenir le bouton START/STOP (marche/arrêt) enfoncé jusqu'à ce que l'appareil produise un bip sonore et s'éteigne. Il doit alors être débranché.
21. Toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré et garder au moins 4 pouces d'espace tout autour de l'appareil pour une circulation adéquate d'air.
22. Il faut exercer une prudence extrême lorsqu'on retire le plateau ou élimine des graisses chaudes ou d'autres liquides chauds.
23. Toujours porter des gants de protection de cuisine isolés lors de l'introduction ou du retrait d'éléments du four chaud.
24. Cet appareil est muni d'une porte en verre trempé de sécurité qui est plus résistant à la rupture. Éviter de gratter la surface en verre ou de faire un éclat sur les bords. Si la porte a une égratignure ou un éclat, contactez notre service clientèle au 1-800-207-0806 avant d'utiliser le four.
25. Toujours brancher le cordon électrique en premier dans l'appareil puis dans la prise murale. Pour débrancher, mettre l'appareil sur « off » (arrêt), puis retirer la fiche de la prise murale.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

Cet appareil est prévu uniquement pour usage domestique.

Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.

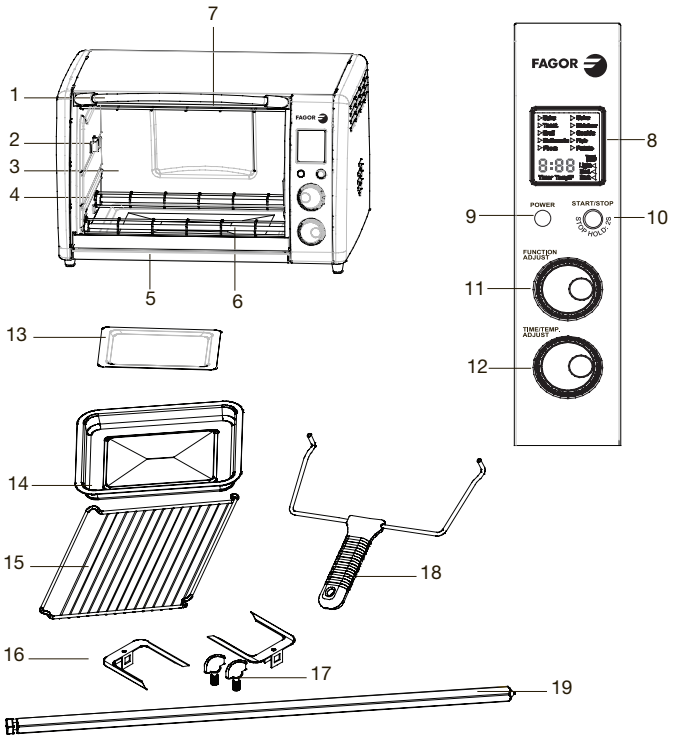
Rallonges

Si vous utilisez une rallonge pour brancher l'appareil, sachez qu'un cordon de rallonge endommagé peut provoquer des dysfonctionnements. Vérifiez toujours que votre cordon de rallonge n'est pas endommagé, et assurez-vous qu'il est conforme à la tension requise pour l'unité. La rallonge devrait être de type à 3 fils avec terre. Veillez à ne pas placer le cordon là où quelqu'un pourrait trébucher.

Mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre lors de son utilisation. Pour se protéger contre des chocs électriques, cet appareil est équipé d'un cordon muni d'une fiche de type à 3-broches avec terre à insérer dans une prise adéquate de type avec mise à la terre. Ne tentez pas de le brancher dans une prise à 2 broches. Si une prise à 3-broches n'est pas disponible, alors ce type de prise doit être installé par un électricien qualifié.

PARTIES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Poignée de la porte
2. Support de broche de tournebroche & douille d'entrainement
3. Porte en verre trempé
4. Glissière de grille
5. Ramasse miettes
6. Chauffage inférieur
7. Chauffage halogène du dessus
8. Écran LCD
9. Témoin d'alimentation
10. Bouton Start/Stop (marche/arrêt)
11. Bouton de réglage de fonction
12. Bouton de réglage Temps/Température
13. Plaque à biscuits
14. Plaque à pâtisserie
15. Grille
16. Fourchette de tournebroche
17. Vis à molette
18. Poignée de tournebroche/de retrait de grille
19. Broche de tournebroche

Écran LCD

Dix modes de cuisson : pâtisserie, grille-pain, rôtisserie, grillade, pizza, gâteau, poulet, biscuits, poisson et pommes de terre.

Affichage Temps/température - fourche de 150 °F à 450 °F

Réglage de la teinte du pain-grillé

Témoin d'alimentation

L'indicateur d'alimentation s'allume une fois que l'appareil est branché dans la prise de courant.

START/STOP (MARCHE/ARRÊT)

Appuyez sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt) pour lancer la fonction. L'appareil émet un bip et Start/Stop s'illumine en vert. Lorsque la fonction est terminée, 5 bips indiqueront que la nourriture est prête. Le rétro-éclairage vert s'éteint.

Pour arrêter la fonction avant que le temps ne soit écoulé, maintenir le bouton Start/Stop enfoncé pendant 2 secondes. Le four grille-pain émet un bip, le témoin en dessous du bouton START/STOP et le four s'éteignent - CECI DOIT ÊTRE TESTÉ

Bouton de réglage des fonctions

Positionnez le bouton de réglage des fonctions pour choisir le mode de cuisson souhaité en pointant la flèche vers le mode affiché sur l'écran LCD.

Réglage du temps

Positionnez le BOUTON DE RÉGLAGE TEMPS/TEMPÉRATURE pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez aussi augmenter le temps si la nourriture n'est pas prête une fois le temps choisi écoulé. La minuterie peut être réglée de 1 minute à 120 minutes en incréments d'une minute.

Réglage de la température

L'unité ne vous permet de régler la température que pour le mode Pâtisserie. Appuyez une fois sur le bouton de réglage temps/température, le chiffre de la température s'affiche sur l'écran LCD au lieu du temps. Tournez le bouton jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'écran. - CECI DOIT ÊTRE TESTÉ

Réglage de la teinte du pain-grillé

En mode Pain-grillé, le bouton de réglage du temps/température est utilisé comme bouton de commande de la teinte du pain-grillé. Tournez le bouton pour régler les fonctions sur pâle, moyen ou sombre.

UTILISATION DE VOTRE FOUR À GRILLE-PAIN FAGOR

PRUDENCE :

Le four grille-pain sera chaud pendant et après son utilisation. Toujours porter des gants protecteurs de cuisine isolés lorsque vous touchez le four, les plats et la nourriture chauds, ou lors de l'introduction ou du retrait des grilles de cuisson.

Remarque:

Utilisation de la grille : La grille peut être positionnée dans les glissières supérieures ou inférieures pour la pâtisserie, les grillades et autre cuisson en général. La grille doit être orientée vers le haut ou vers le bas selon les différentes glissières :

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Placez le four grille-pain sur une surface sèche et plane telle un comptoir ou une table.
2. Assurez-vous que tous les côtés du four grille-pain sont au moins 4 pouces de tous murs, meubles ou objets sur le comptoir ou la table.
3. Retirez tous les accessoires et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les replacer dans le four.
4. Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois (VOIR LA SECTION ENTRETIEN ET NETTOYAGE DANS CE MANUEL).

AVANT CHAQUE UTILISATION :

1. Retirez tous les éléments non nécessaires pour la procédure de cuisson suivante.
2. Branchez le cordon dans une prise électrique standard 120 V, 60 Hz, AC-3 broches. Le four grille-pain doit être le seul appareil à fonctionner sur le circuit.

Le grille-pain Fagor des éléments au quartz et halogènes pour une utilisation meilleure et plus efficace de la chaleur. La fonction infrarouge utilise une technologie à quartz d'ondes lumineuses infrarouges pour cuisiner en moins de temps que les fours conventionnels. L'utilisation de longueurs d'onde spécifiques appartenant au spectre électromagnétique profilé en rapport avec votre choix de cuisson résulte en des aliments parfaitement et rapidement cuits ! Ce chauffe-four s'allume par intermittence durant l'utilisation normale.

Les dix modes du four ont des températures et des temps préréglés, tous les temps peuvent être ajustés, mais seule la température du mode Pâtisserie peut être ajustée. Les temps et les températures par défaut sont décrits ci-dessous.

Mode	Température/ Temps par défaut	Plage de Température/Temps préréglés
Bake (Pâtisseries)	300˚F/30 min	150˚F-450˚F/1 min-120 min
Toast (Pain-grillé)	Moyen	Pâle,Moyen,Sombre
Broil (Grillades)	450˚F/20 min	450˚F/1 min-120 min
Rotisserie (Rôtisserie)	350˚F/60 min	350˚F/1 min-120 min
Pizza (10 po dia)	400˚F/15 min	400˚F/1 min-120 min
Cake (Gâteau) (16-24 oz)	350˚F/20 min	350˚F/1 min-120 min
Chicken (Poulet) (3-5 lb)	425˚F/30 min	425˚F/1 min-120 min
Cookies (Biscuits) (16 oz)	350˚F/15 min	350˚F/1 min-120 min
Fish (Poisson) (2-3 lb)	325˚F/25 min	325˚F/1 min-120 min
Potato (Pommes de terre) (2-3 lb taille moy.)	400˚F/60 min	400˚F/1 min-120 min

REMARQUE IMPORTANTE: Les fonctions de cuisson préréglées sont conçues pour vous fournir une performance optimale selon le poids par portion indiqué ci-dessus. Vous devrez peut-être réduire le temps de cuisson et/ou surveiller les cycles de cuisson pour les aliments de portion plus petite. Dès que le four grille-pain Fagor est branché, le panneau d'affichage LCD et le témoin de tension s'illumine en vert. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, le rétro-éclairage du panneau d'affichage s'éteint, et l'unité entrera en mode « Sleep » (veille). Appuyez sur n'importe quel bouton du panneau de commande pour restaurer le rétro-éclairage de l'écran et activer l'unité.

PRUDENCE:

Ne jamais laisser le grille-pain sans surveillance alors qu'il est en cours d'utilisation. Il est recommandé lors du retrait ou de l'insertion d'objets dans un four grille-pain chaud d'utiliser des mitaines de four.

PAIN-GRILLÉ

Ce four de grande capacité permet de griller 6 tranches de pain, des muffins anglais, des gaufres ou des crêpes surgelées. Lorsqu'on ne grille que 1 ou 2 articles, placer la nourriture au centre de la grille du four grille-pain.

1. Placez la grille sur les glissières inférieures et ajoutez-y des aliments.
2. Tournez le bouton de réglage de fonction, et arrêtez quand la flèche pointe sur Pain-grillé dans l'écran LCD. L'écran affichera le réglage de teinte moyen par défaut du pain-grillé.
3. Pour ajuster la couleur du pain grillé, tournez le bouton temps/température jusqu'à ce que l'indicateur de fonction pointe vers le paramètre de teinte du pain-grillé désirée : Pâle, Moyen ou Sombre.
4. Le temps et la température du mode Pain-grillé sont prédéfinis et ne peuvent pas être changés.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la fonction Pain-grillé. L'unité émet un bip et la lumière rouge sous le bouton s'illumine pour signaler que la grillade est en cours.
6. Quand le temps est écoulé, le four émet 5 bips et s'éteint automatiquement.
7. Pour arrêter la grillade avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes.

PÂTISSERIES

Important: Lorsque vous cuisez une seule pâtisserie à la fois, placez la grille de cuisson dans les glissières inférieures.

MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de sac à rôtir en plastique ou de récipients en verre dans le four.

1. Placer la grille au four dans les glissières supérieures ou inférieures.
2. Disposer les aliments sur la plaque de cuisson et placez la plaque sur la grille.
3. Tournez le bouton de réglage de fonction jusqu'à ce que l'indicateur de fonction dans l'affichage LED pointe sur la mode Pâtisserie. La minuterie indique un temps de 30 minutes par défaut.
4. Pour régler la minuterie pour un temps de cuisson correcte, tournez le bouton de réglage sur le temps désiré. La minuterie peut être réglée de 1 minute à 120 minutes. Si la recette indique un intervalle de temps, commencez toujours par le temps le plus court et vérifiez périodiquement la cuisson.
5. La température en mode Pâtisserie peut être ajustée. Appuyez sur le bouton de température/temps, et l'écran LCD affiche la température préréglée à 300°F, tournez le BOUTON DE RÉGLAGE TEMPS/TEMPÉRATURE pour ajuster la température selon la recette.
6. Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), un bip sonore retentit et le bouton s'illumine en rouge.
7. Pour arrêter la cuisson avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes. Le four s'éteindra.

GRILLADES

1. Insérez la grille dans les glissières supérieures ou inférieures.
2. Avant de placer les aliments dans le four, badigeonnez-les de sauce ou d'huile à souhait. Placez la nourriture dans le plat de cuisson ou sur une lèchefrite. Laissez un espace entre la nourriture et les parois du four.
3. Tournez le bouton de réglage de fonction jusqu'à ce que l'indicateur de fonction pointe sur Broil (Grillades) dans l'écran LCD.
4. La minuterie indique un temps de 20 minutes par défaut. Le temps peut être ajusté en tournant le bouton de temps/température. Si la recette indique un intervalle de temps, commencez toujours par le temps le plus court et vérifiez périodiquement la cuisson.
5. La température en mode Grillades est de 450 ˚F et ne peut pas être changée.
6. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), un bip retentit. Le bouton s'illumine en rouge pour signaler que la cuisson est en cours.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four Grille-pain émet 5 bips, rétro-éclairage du bouton START/STOP s'éteint, et le four s'éteint.
8. Pour arrêter la cuisson avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes. Le four grille-pain s'éteindra.

REMARQUE IMPORTANTE: **Les temps de cuisson au grill ci-dessous sont des directives approximatives et la volaille doit être cuite à une température interne de 165°F, toutes les viandes hachées doivent être cuites à 160°F et la viande de rosbif doit être cuite à un minimum de 145°F.**

TYPE / COUPE	POIDS / ÉPAISSEUR	TEMPS DE CUISSON AU GRILL
BOEUF		
Aloyau	1 "(2,5 cm)	12-15 minutes
Hamburger	1 "(2,5 cm)	10-15 minutes
Côtelettes de Porc	1 "(2,5 cm)	15 minutes
Côtes (étuvé pendant 45 min. auparavant)	1 rack	20 minutes
Lard	3 tranches	10 minutes
AGNEAU		
Côtelettes de Longe	4 pièces	10-15 minutes
Escalopes	8 pièces	10-12 minutes
SAUCISSES		
Minces	8 pièces	8 minutes
Épaisses	6 m s	12-15 minutes
POULET		
Coulisses	1 livre	35 minutes
Blancs (désossés)		12-15 minutes
Cuisse (à l'os)	½ livre	35 minutes
Poisson	½ livre	8 minutes
	1 livre	8-10 minutes
Fromage Fondu		3-5 minutes

RÔTISSERIE

Nous vous recommandons de ne pas cuire un rôti de plus de 4 livres sur le tournebroche. Les volailles doivent être ficelés avec un cordon de cuisine pour éviter que les cuisses ou des ailes ne se détachent en cours de cuisson et pour permettre au tournebroche de tourner sans heurt. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier l'état d'avancement de la cuisson.

1. Insérez l'extrémité pointue de la broche dans l'une des fourches, en s'assurant que les pointes de la fourche soit tournées dans le même sens que l'extrémité pointue de la broche. Faites glisser la fourche vers l'extrémité carrée de la broche et serrez la vis de serrage.
2. Placez les aliments à cuire sur la broche en les embrochant directement au centre de l'aliment. Continuez à embrocher les aliments jusqu'à ce que la fourche soit fermement remplie.
3. Faites coulisser la seconde fourche sur la broche pour maintenir le rôti ou la volaille. Continuez à faire glisser la fourche jusqu'à ce qu'elle soit solidement enfoncée dans l'aliment et serrez la vis.
4. Vérifiez que la nourriture est centrée autour de la broche.
5. Insérez l'extrémité pointue de la broche dans la douille d'entraînement situé du côté droit de la paroi du four. Assurez-vous que le bout carré de la broche repose dans le support de broche situé du côté gauche du four.
6. Faites glisser la grille en position inférieure ou supérieure et placez la lèchefrite sur cette grille pour récolter le jus de cuisson des aliments.
7. Tournez le bouton de réglage de fonction jusqu'à ce que l'indicateur de fonction dans la fenêtre d'affichage pointe sur Rôtisserie.
8. Le temps par défaut est de 60 min. Pour ajuster le temps en fonction de la recette, tournez le bouton de réglage pour choisir le temps adéquat. La minuterie peut être réglée de 1 minute à 120 minutes. Si la recette indique un intervalle de temps, commencez toujours par le temps le plus court et vérifiez périodiquement la cuisson. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson.
9. Utilisez un thermomètre à viande fiable pour vérifier si la nourriture est à la température requise. Utilisez une autre minuterie pour vous rappeler de vérifier la température de la viande.
10. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four grille-pain émet 5 bips, le rétro-éclairage du bouton START/STOP et le four s'éteignent. Pour arrêter le tournebroche avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes. Le four grille-pain s'éteindra.
11. Retirer la broche en plaçant les crochets de la poignée de tournebroche/rettrait de grille sous les rainures de chaque côté de la broche. Soulevez d'abord le côté gauche de la broche vers le haut et l'extérieur. Ensuite, retirez la broche de la douille d'entraînement et retirer délicatement le rôti du four. Retirez la viande de la broche et placez-la sur une planche à découper ou sur un plateau.

Avertissement: Toujours faire attention lors du retrait du tournebroche ou de la lèchefrite d'un four chaud. Toujours utiliser la poignée de tournebroche et des gants de cuisine.

PIZZA

Ce four grille-pain cuira une pizza jusqu'à 12 pouces de diamètre.

Pour un meilleur résultat, il est recommandé de préchauffer le four pendant 3 à 5 minutes. Pour préchauffer le four une fois que vous avez sélectionné le mode, tournez le bouton pour ajuster le temps sur 3 à 5 minutes, puis appuyez sur le bouton START/STOP qui s'illumine en rouge pour indiquer que le four fonctionne. Lorsque le temps est écoulé, le four émet 5 bips pour vous alerter que le préchauffage est terminé. Le témoin rouge START/STOP s'éteint et le four grille-pain s'éteint.

1. Placer la grille du four avec de la pizza dans les glissières inférieures.
2. Tournez le bouton de réglage de fonction jusqu'à ce que l'indicateur de fonction dans l'affichage LED pointe sur le mot Pizza.
3. La minuterie présélectionnée à 15 minutes s'affiche sur l'écran LCD. La minuterie peut être réajustée en tournant le bouton de Temps/Température. Assurez-vous de suivre le temps dans la recette ou les directives sur la boîte de la pizza. Si la recette indique un intervalle de temps, commencez toujours par le temps le plus court et vérifiez périodiquement la cuisson.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), un bip retentit. Le bouton s'illumine en rouge pour signaler que la cuisson est en cours.
5. Pour arrêter la pizza avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes. Le four grille-pain s'éteindra.

GÂTEAU

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 3 à 5 minutes. Pour préchauffer le four une fois avez le mode sélectionné, tournez le bouton pour ajuster le temps sur 3 à 5 minutes, ensuite appuyez sur le bouton START/STOP qui s'illumine en rouge pour montrer que le four fonctionne.

Lorsque le temps est écoulé, le four émet 5 bips pour vous faire savoir que le préchauffage est terminé, le voyant vert START/STOP et le four grille-pain s'éteignent.

1. Placer la grille du four dans les glissières inférieures.
2. Tournez le bouton de réglage de fonction jusqu'à ce que l'indicateur de fonction dans l'affichage LED pointe sur le mot Gâteau.
3. La minuterie présélectionnée à 20 minutes s'affiche sur l'écran LCD. La minuterie peut être réajustée en tournant le bouton de Temps/Température. Assurez-vous de suivre le temps de la recette. La minuterie peut être réglée de 1 minute à 120 minutes. Si la recette indique un intervalle de temps, commencez toujours par le temps le plus court et vérifiez périodiquement la cuisson.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), un bip retentit. Le bouton s'illumine en vert pour signaler que la cuisson est en cours.
5. Pour arrêter la cuisson avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes. Le four grille-pain s'éteindra.

POULET

1. Placer la grille du four dans les glissières inférieures ou supérieures.
2. Tournez le bouton de réglage de fonction jusqu'à ce que l'indicateur de fonction dans l'affichage LED pointe sur le mot Poulet.
3. La minuterie indique un temps de 30 minutes par défaut. La minuterie peut être réajustée en tournant le bouton de Temps/Température. Assurez-vous de suivre le temps de la recette. Si la recette indique un intervalle de temps, commencez toujours par le temps le plus court et vérifiez périodiquement la cuisson.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), un bip retentit. Le bouton s'illumine en rouge pour signaler que la cuisson est en cours.
5. Pour arrêter la cuisson avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes. Le four grille-pain s'éteindra.

BISCUITS

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 3 à 5 minutes. Pour préchauffer le four une fois le mode sélectionné, tournez le bouton pour ajuster le temps sur 3 à 5 minutes, ensuite appuyez sur le bouton START/STOP qui s'illumine en rouge pour montrer le four fonctionne. Lorsque le temps est écoulé, le four émet 5 bips pour vous alerter que le préchauffage est terminé, le voyant vert START/STOP et le four grille-pain s'éteignent.

1. Placer la grille du four dans les glissières inférieures.
2. Tournez le bouton de réglage de fonction jusqu'à ce que l'indicateur de fonction dans l'affichage LED pointe sur le mot Biscuit.
3. La minuterie présélectionnée à 15 minutes s'affiche sur l'écran LCD. La minuterie peut être réajustée en tournant le bouton de Temps/Température. Assurez-vous de suivre le temps de cuisson de la recette. Toujours commencer par un temps plus court, et rajouter le temps nécessaire.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), un bip retentit. Le bouton s'illumine en rouge pour signaler que la cuisson est en cours.
5. Pour arrêter la cuisson avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes. Le four grille-pain s'éteindra.

POISSON

1. Placer la grille du four dans les glissières inférieures.
2. Tournez le bouton de réglage de fonction jusqu'à ce que l'indicateur de fonction dans l'affichage LED pointe sur le mot Poisson.
3. La minuterie présélectionnée à 25 minutes s'affiche sur l'écran LCD. La minuterie peut être réajustée en tournant le bouton de Temps/Température. Assurez-vous de suivre le temps de cuisson de la recette. Toujours commencer par un temps plus court, et rajouter le temps nécessaire.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), un bip retentit. Le bouton s'illumine en rouge pour signaler que la cuisson est en cours.
5. Pour arrêter la cuisson avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes. Le four grille-pain s'éteindra.

POMMES DE TERRE

1. Placez la grille dans les glissières inférieures.
2. Tournez le bouton de réglage de fonction jusqu'à ce que la flèche dans l'affichage LED pointe sur le mot Pommes de terre.
1. L'écran LCD affiche la minuterie présélectionnée à 1 heure. La minuterie peut être réajustée en tournant le bouton de Temps/Température de 1 à 120 minutes. Assurez-vous de suivre le temps de cuisson de la recette. Toujours commencer par un temps plus court, et rajouter le temps nécessaire.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), un bip retentit. Le bouton s'illumine en vert pour signaler que la cuisson est en cours.
4. Pour arrêter la cuisson avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes. Le four grille-pain s'éteindra.

REMARQUE: Pour changer le temps de cuisson durant la cuisson, vous devez redémarrer la séquence de programmation. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), jusqu'à ce qu'un bip retentisse. Le temps par défaut s'affiche à l'écran. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE DE TEMPS/TEMPÉRATURE sur le temps désiré, et appuyez sur la touche START/STOP pour reprendre la cuisson.

Température de la viande (indicative)

Terme	Descriptif	Changement de Température
Bleu	Centre Froid-Rouge	125°F à 130°F (52°C à 55°C)
Saignant	Centre Chaud-Rouge	130°F à 140°F (55°C à 60°C)
À point	Rosé	140°F à 150°F (60°C à 65°C)
Cuit	Légèrement Rosé au Centre	150°F à 155°F (65°C à 70°C)
Bien Cuit	Gris-Brun de Part en Part	160°F et Plus (70°C et Plus)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

MISE EN GARDE:

- Ne pas plonger le four grille-pain dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez le four grille-pain de la prise électrique avant de le nettoyer.

1. Laissez le four et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

   REMARQUE: Les aliments à base de sucre et de sel ont tendance à coller sur toutes les surfaces et sont plus difficiles à nettoyer. Lors de la cuisson de ces types d'aliments sur le plat de cuisson ou la lèchefrite, faites les tremper et nettoyez-les après chaque usage.
2. Tous les accessoires doivent être lavés à la main et à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement tous les accessoires. Les accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.
3. La porte en verre peut être nettoyée avec une éponge humide, et essuyée avec une serviette en papier ou en tissu.
4. Pour nettoyer le plateau à miettes, faites-le glisser hors du four et brosser les miettes. Essuyez-le avec un chiffon humide et laissez sécher complètement.
5. Les souillures de cuisson peuvent être enlevées avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau. Rincez et séchez complètement.
6. Nettoyez l'extérieur avec une éponge ou un chiffon humide et propre, et séchez complètement. Utilisez un nettoyant liquide non-abrasif pour les souillures rebelles. Rincez et séchez complètement. Ne jamais plonger le four grille-pain dans l'eau ou tout autre liquide.

   PRUDENCE: NE JAMAIS utiliser de paille de fer, de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer les parties internes, externes ou les accessoires du four grille-pain.
7. Laissez toutes les parties et les surfaces sécher complètement avant de rebrancher et d'utiliser le four grille-pain.

Solution de Problèmes

PROBLÈME	SOLUTION
Grille-pain four ne s'allume pas.	• Vérifiez le cordon d'alimentation est bien insérée dans la prise. • Insérez la fiche dans une autre prise. • Réinitialiser le disjoncteur si nécessaire.
La lumière de l'écran LCD s'est éteinte.	• Le four grille-pain passe en mode STANDBY (Veille) s'il n'est pas utilisé. En mode STANDBY l'écran LCD ne s'allume pas. • Il suffit de tourner soit le BOUTON DE RÉGLAGE DE TEMPS / TEMPÉRATURE ou le SÉLECTEUR DE FONCTION pour sortir l'unité de l'état de veille.
La pizza ne cuisent uniformément.	• les grandes pizzas peuvent pas cuire uniformément dans des fours compacts. Ouvrez la porte à la moitié du processus de cuisson et tournez la pizza pour assurer un meilleur brunissement.
La pâte à pizza n'est pas croustillante.	• Soit utiliser une plaque à pizza de couleur foncée, non-attachante pour cuire la pizza, soit vous pouvez faire cuire la pizza directement sur la grille. Cependant il faut faire attention car du fromage fondu et d'autres ingrédients peuvent s'accumuler sur la éléments de chauffage provoquant un potentiel risque d'incendie.
Les éléments de chauffage s'éteignent pendant la cuisson.	• Une température est maintenue constante pendant le processus de cuisson en allumant et en éteignant les éléments de chauffage. Ceci est normal.
La porte se couvre de condensation.	• Ceci est normal. La haute teneur en humidité du contenu des aliments créera un excès de vapeur au cours le processus de cuisson.
La température sur l'écran ne correspond pas à la température interne.	• La température sur l'écran est calibrée au milieu de la grille sans plateau. Revérifiez la température dans cette position. Remarque - ouvrir et fermer la porte fera échapper de la chaleur et abaissera la température de cuisson.

Recipes

Asian-Style Cornish Hens 51
Tortilla Chips 51
Rotisserie Pork 52
Broiled Rib-eye Steak 52
Vegetables en Croute 53
Honey Dijon Salmon 54
Chicago-Style Broccoli Pizza 54
Fruit Crisp 55
Carrot Cake 55
Herbed Chicken Breasts 56
Roasted Chicken Thighs 56
Oatmeal Chocolate Chip Cookies 57
Baked Fish with Tomatoes 57
Garlicky Cheese Stuffed Potatoes 58
Baked Potatoes and Onions 58

Asian-Style Cornish Hens

Serves: 2

Time: 1 hour

Ingredients

¼ cup hoisin sauce
1 tablespoons chili-garlic sauce
3 tablespoons dark sesame oil
2 tablespoons honey
1 teaspoon ginger powder
½ teaspoon black pepper
1 green onions, thinly sliced
2 Cornish hens
¼ cup chicken broth
Household string

Directions

1. Mix together the first 7 ingredients in a small dish, then transfer to a large heavy Ziploc plastic freezer bag, add in the hens; seal the bag and toss to coat. Refrigerate for about 5 hours.
2. Remove the hens from the marinade (reserve the marinade). Secure the hens with strong cooking string, tying the legs together and securing the wings to the body of the hens. Thread the hens onto the rotisserie spit.
3. Select **Rotisserie Function** on the oven and roast the hens for 1 hour or until thigh meat registers 165°F on a meat thermometer.
4. In the meantime, mix the reserved marinade with the chicken broth in a small saucepan. Bring to a boil and simmer for 5 minutes. Serve hens with sauce on the side.

Tortilla Chips

Servings: 8 chips per tortilla

Ingredients

1 package flour wheat tortillas
Salt and other seasonings if desired, to taste
Spray oil

Directions

1. Place wire rack in middle of oven.
2. Spray cooking spray onto a tortilla and season with salt and desired seasonings (chili powder, cumin, garlic etc.).
3. Use a pizza cutter to cut the tortilla into wedges.
4. Arrange wedges on cookie sheet without overlapping.
5. Select **Toast Function** on the oven and select the DARK setting. Serve warm or cooled.

Broiled Rib-eye Steak

Servings: 2

Time: 13 minutes med. rare

Ingredients

1 boneless rib-eye steak 1 to 1 ½ - inches thick
Seasoned Salt
Garlic powder
Black Pepper

Directions

1. Rub the steak well with a generous portion of seasoned salt, garlic powder and black pepper.
2. Select **Broil Function**. Broil for 8 minutes on the first side, then turn steak and broil on the other side for about 5 minutes, this will produce a medium rare steak.

Rotisserie Pork

Serving size: 3-4 people (⅓ pound per person)

Time: 1 hour (depending on weight)

Ingredients

1 boneless roast pork, no larger than 3 ½ pounds
2-4 fresh garlic cloves, cut in half
seasoning salt
garlic powder
1 teaspoon thyme
household string

Directions

1. Prepare pork roast by rinsing under cold water and pat dry with paper towels.
2. Use a sharp knife and make 4-8 deep slits into the meat, making the slits evenly on each side of the roast and push a piece of fresh garlic down deep into the meat.
3. Tie the roast firmly together with household string if necessary to make sure that it holds together as it cooks and rotates.
4. Season the entire roast generously with season salt, garlic powder and thyme, using your hands to rub the seasonings deep into the roast, spreading evenly.
5. Fit the pork roast securely onto the rotisserie spit as dead center as possible.
6. Select **Rotisserie Function** on the oven and roast the pork 20 minutes per pound or until the internal temperature reaches 150°F.
7. Carefully remove roast from the rotisserie rod and onto a serving platter. Let the meat stand undisturbed for 5-10 minutes and then carve.

Vegetables en Croute

Serves: 6 as a side dish or 12 as an appetizer

Time: 30 minutes

Ingredients

½ cup pitted kalamata or black olives
8-10 sun-dried tomato halves, packed in oil
1 Tbsp. oil from the sun-dried tomato jar
12-15 slices of overlapping provolone cheese.
8 slices provolone cheese
10-oz. box of frozen spinach, thawed and squeezed dry
12-oz. jar of roasted red peppers, drained, patted dry and sliced
1 sheet of frozen puff pastry, thawed according to package directions
1 egg, beaten

Directions

1. Preheat your oven for 10 minutes by selecting **Bake Function** and adjusting temperature to 420°F.
2. Combine the olives, tomatoes and oil in your food processor's bowl. Pulse until the mixture forms a rough paste.
3. Lightly flour a flat working surface and a rolling pin. Unfold the puff pastry on floured surface. Roll into a 14x12-inch rectangle.
4. Spread the olive-tomato mixture onto the pastry, leaving a 1-inch border around the edges. Top with the cheese, overlapping the slices. Spread spinach evenly over cheese. Place pepper strips over spinach, making sure the pepper strips run parallel to the longest side of the rectangle.
5. Fold 1-inch of pastry over the filling on each of the short sides of the rectangle. Then fold the long sides over and pinch the dough together at the corners. Roll the pastry, starting at one of the long ends, as tightly as possible. Pinch the seams well to enclose filling and seal the seams closed.
6. Transfer the roll to your prepared baking sheet, seam side down. Brush the entire surface with beaten egg.
7. Bake for 30 minutes in the pre-heated 425°F. oven, or until the bread is golden. Allow it to cool for 10 minutes and cut into 1-inch strips crosswise for an appetizer or into 6 even pieces for a side dish.

Honey Dijon Salmon

Serves: 4

Time: 10 minutes

Ingredients

1 pound salmon
1 tablespoon Dijon mustard
1 tablespoon honey
1 tablespoon minced garlic
1 tablespoon soy sauce
1 tablespoon brown sugar

Directions

1. Combine mustard, honey, garlic, soy sauce and brown sugar. Put salmon on the cookie sheet skin side down and top with mustard mixture. Allow to sit for 15 minutes in the refrigerator to marinade.
2. Place wire rack in middle of oven. Place cookie sheet on rack.
3. Select **Broil Function**. Broil for 10 minutes or until fish flakes easily with a fork.

Chicago-Style Broccoli Pizza

Serves: 4

Time: 25 minutes

Ingredients

1 tablespoon olive oil
1 medium sweet white onion, thinly sliced
3 garlic cloves, thinly sliced
½ pound fresh broccoli, separated into florets
¼ cup parmesan cheese, shredded
1 13 oz. package of refrigerated pizza dough
2 tablespoons olive oil
12 mozzarella cheese, shredded

Directions

1. In a wide skillet, heat 1 tablespoon of olive oil. Add onions, garlic and broccoli and sauté over medium heat until broccoli is bite tender, about 3 minutes. Season to taste with salt and pepper. Remove from heat and allow to cool.
2. Place wire rack on lower rack guide. Preheat your oven for 10 minutes using **Pizza Function**.
3. Stretch out dough to fit cookie sheet, leaving edges thicker than middle of dough. Cover surface with shredded mozzarella, making sure to leave ½ inch of the edge of the dough uncovered. Spread broccoli mixture evenly over cheese and top with Parmesan.
4. Bake using **Pizza Function** for 25 minutes until crust is a lovely color and cheese bubbles. Remove from oven and allow to rest until cheese sets. Slice and serve!

Fruit Crisp

Servings: 8

Cooking Time: 40 minutes

Ingredents

6 cups peaches, pitted and chopped
2 cups blueberries
½ cup +2 tablespoons brown sugar, divided
½ cup +2 tablespoons whole wheat flour, divided
½ cup old fashioned rolled oats
1 tablespoon ground cinnamon
4 tablespoons chilled unsalted butter, cubed

Directions

1. Coat a 10x10 baking dish with cooking spray.
2. In a medium bowl, toss fruit with 2 tablespoons of brown sugar and 2 tablespoons flour. Spoon mixture into prepared baking dish.
3. In the bowl of a food processor, combine the remaining ½ cup sugar, ½ cup flour, ½ cup rolled oats, and cinnamon. Pulse a few times until mixed.
4. Add cubed butter into dry ingredients and pulse until crumbly. Sprinkle crisp mixture evenly over fruit.
5. Bake using **Cake Function** for 40 minutes or until fruit filling is bubbly and crisp topping is golden.

Carrot Cake

Serves: 6

Time: 40 minutes

Ingredients

1 cup flour
1 teaspoon cinnamon
1 cup sugar
1 teaspoon baking soda
½ teaspoon salt
⅓ cup canola oil
⅓ cup applesauce
2 beaten eggs
½ cup chopped nuts (walnuts or pecans)
1-½ cups grated carrots

Directions

1. Coat a 8x8 baking dish with cooking spray.
2. Mix first 5 ingredients (flour through salt) together in a medium sized bowl.
3. Add oil, applesauce and eggs, stirring well. Add nuts and carrots stirring until well combined.
4. Bake using **Cake Function** for 40 minutes.

Herbed Chicken Breasts

Serves: 4

Time: 65 minutes

Ingredients

3 tablespoons olive oil
1 tablespoon minced onion
1 clove crushed garlic
1 teaspoon dried thyme
½ teaspoon dried rosemary, crushed
¼ teaspoon ground sage
¼ teaspoon dried marjoram
½ teaspoon salt
½ teaspoon ground black pepper
⅛ teaspoon hot pepper sauce
4-12 oz. bone-in chicken breast halves, with skin

Directions

1. Combine all of the ingredients, except chicken in a shallow dish. Turn chicken breasts in mixture to coat thoroughly.
2. Place skin side up in a shallow baking dish and cover.
3. Roast chicken using **Chicken Function** for 25 minutes. Turn chicken breasts over, recover and roast an additional 25 minutes.
4. Remove cover and roast 15 minutes more to brown chicken or until the internal temperature reaches 165°F. Serve with pan juices.

Roasted Chicken Thighs

Serves: 6

Time: 35 minutes

Ingredients

6 bone-in, skin on chicken thighs
1 tablespoon olive oil
1 shallot, minced
3 cloves garlic, minced
Sea salt and pepper to taste

Directions

1. Pat thighs dry with a paper towel. Gently separate skin from thigh, without removing it completely from the meat at the corners.
2. Place shallots and garlic on the meat, and cover with the skin. Lightly rub olive oil on the skin, and sprinkle with salt and pepper.
3. Line with cookie sheet. Place chicken on cookie sheet, skin side up.
4. Roast chicken using **Chicken Function** for 35 minutes, or until juices run clear.

Oatmeal Chocolate Chip Cookies

Makes 18 cookies

Time: 15 minutes

Ingredients

3 tablespoons butter, room temperature
½ cup brown sugar
¼ cup honey
1 egg
1 tablespoon water
½ cup whole wheat flour
½ teaspoon salt
¼ teaspoon baking soda
1 ½ cups rolled oats
2/3 cup chocolate chips

Directions

1. Using a mixer, combine the butter, brown sugar, honey, egg and water thoroughly. Sift together the dry ingredients then stir in the oats. Add the dry ingredients to the wet and mix. Add chocolate chips and mix well.
2. Drop by level tablespoonful's of dough onto the cookie sheet, spacing about 2 inches apart.
3. Bake using **Cookie Function** for 15 minutes. Allow cookies to sit on cookie sheet for 3-4 minutes before removing to cool on a wire rack.

Baked Fish with Tomatoes

Serves 2

Time: 15 minutes+ 5 minutes

Ingredients

1 pound very ripe tomatoes, cored, quartered (halved if small)
2 garlic cloves, minced
2 tablespoons extra-virgin olive oil
2 tablespoons fresh lemon juice
2 tablespoons thinly sliced fresh basil
Kosher salt, freshly ground pepper
4 6-8-oz. boneless flounder fillets

Directions

1. Toss first 5 ingredients in bowl. Season with salt and pepper. Spread out in an even layer on cookie sheet.
2. Broil tomato mixture using **Broil Function** for 5 minutes.
3. Season fish with salt and pepper. Arrange fish in a single layer over tomato mixture. Roast fish with tomato mixture using **Fish Function** for 15 minutes until fish flakes easily when tested with a fork.

Garlicky Cheese Stuffed Potatoes

Serves 4

Time: 1 hour + 10 minutes

Ingredients

1 head garlic, cloves attached
4-6 oz. baking potatoes
⅔ cup Asiago cheese, grated
3 tablespoons butter
1 tablespoon olive oil
½ teaspoon salt
½ teaspoon paprika
Black pepper, to taste

Directions

1. Cut off top ½ inch from garlic head. Prick potatoes with fork.
2. Bake potatoes and garlic on wire rack using **Potato Function** for 1 hour. Let stand 10 minutes.
3. Separate ½ of the garlic cloves. Pinch the bottom of each clove to remove from skins; throw skins away.
4. Cut slit lengthwise down center of each potato. Scoop potato from skins, leaving ¼-inch thick shells.
5. Mash potatoes with 6 tablespoons of cheese, butter, oil, salt, paprika, black pepper, and garlic.
6. Scoop potato mixture into shells; top with remaining cheese. Place potatoes on cookie sheet and bake at 400°F using **Bake Function** for 10 minutes or until cheese is melted.

Baked Potatoes and Onions

Serves 4

Time: 1 hour

Ingredients

1 ½ pounds of potatoes, preferably yukon gold
1 large onion, about 8 ounces
2 tablespoons olive oil
¼ teaspoon marjoram
¼ teaspoon thyme
¾ teaspoon salt
¼ teaspoon pepper

Directions

1. Scrub but do not peel potatoes.
2. Cut into a 1-inch dice and place in a medium sized bowl.
3. Cut onion into a 1-inch dice and add to potatoes. Add remaining ingredients and mix well.
4. Coat a 9-inch baking dish with spray oil and spread potato mixture out in an even layer on dish.
5. Bake using **Potato Function** for 1 hour.

Limited Warranty

This manufacturer's product warranty extends to the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of this manufacturer warranty.

WARRANTY DURATION: All materials and workmanship are warranted to the original consumer purchaser for a period of one (1) year from the original purchase date.

WARRANTY COVERAGE: This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by manufacturer or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

WARRANTY DISCLAIMERS: This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied and no representative or person is authorized to assume for manufacturer any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure under any theory of tort, contractor commercial law including, but not limited to, negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

WARRANTY PERFORMANCE: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at manufacturer's option). The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

SERVICE AND REPAIR: If service is required for an appliance, you should first call toll free 1-800-207-0806 between the hours of 8:30 am and 5:30 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE. Please refer to "Fagor Dual Technology Digital Toaster Oven item # 670041770" when you call.

NOTE: Manufacturer cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment, and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: your full name, return address and daytime phone number; a note describing the problem you experienced; a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

FAGOR ELECTRIC DUAL TECHNOLOGY DIGITAL TOASTER OVEN

WARRANTY REGISTRATION CARD (ITEM # 670041770)

MR./MRS./MS.:_____

TELEPHONE:_____

ADDRESS: _____

DATE OF PURCHASE: _____

NAME OF STORE WHERE BOUGHT:_____

NAME OF PRODUCT:_____

EMAIL:_____

NOTE: Please complete and mail this warranty registration card immediately to protect your warranty service.
You can also register your product online at: **www.fagoramerica.com/my_fagor/product_registration**

FAGOR WARRANTY REGISTRATION
PO BOX 94, LYNDHURST, NJ 07071

The manufacturer reserves the right to modify the terms described in this manual.

El fabricante se reserva el derecho de modificar los modelos descritos en el presente libro de instrucciones.

Le fabricant se reserve le droit de modifier les modèles décrits dans la brochure.

FAGOR

www.fagoramerica.com
info@fagoramerica.com
1.800.207.0806